



Lemon Chicken

przepisy.pl

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 0.5 kilogramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- olej - 1 łyżka
- sos sojowy jasny - 1 łyżka
- cukier brązowy - 1 łyżka
- cytryna - 2 sztuki
- mąka kukurydziana - 100 gramów
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- imbir - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój w kostkę. Posyp przyprawą Knorr.
2. Z cytryny wyciśnij sok. Do sosu sojowego dodaj 2 łyżki soku z cytryny, starty imbir i cukier. Wymieszaj i polej kurczaka. Marynuj ok. godzinę.
3. Następnie kawałki kurczaka obtocz w mące i usmaż na złoty kolor. Dolej resztę soku z cytryny i marynatę.
4. Duś aż mięso będzie miękkie. Sos powinien naturalnie zgęstnieć od mąki i cukru. Kurczaka podawaj z ryżem posypanego posiekany szczypiorkiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl